

Medienmitteilung

Bern, der 16. Oktober 2025

„Grand Concours Culinaire“ von TGV Lyria: Juliette Dufêtre setzt sich im Finale durch und ihr Gericht reist nun mit 320 km/h zwischen Frankreich und der Schweiz

Die erste Ausgabe des „Grand Concours Culinaire“ von TGV Lyria, fand am 15. Oktober im Bahnhof Gare de Lyon statt, der für diesen Anlass in eine gastronomische Bühne verwandelt wurde. Ein Novum für TGV Lyria, das die Stimmen grosser Spitzenköche, von Reisenden und der Online-Community rund um eine gemeinsame kulinarische Herausforderung vereinte. Vor Publikum und unter den wachsamen Augen der Spitzenköche Michel Roth (1, Bocuse d'Or, MOF 1991) und Danny Khezzer, die die Karte der Première Signature Klasse von TGV Lyria gestalten, traten vier junge Talente in einem kreativen Wettstreit gegeneinander an. Juliette Dufêtre, Chefköchin des Restaurants Botani in Lyon, hat den Wettbewerb mit ihrem Hähnchen-Supreme mit Kartoffel, Walnuss, Greyerzer Käse, Estragon und Weisswein gewonnen.*

Eine Jury in 3D

Nach drei Stunden Wettbewerb (also nur etwas weniger als die Fahrzeit zwischen Paris und Genf oder Basel) wurden die Gerichte der Kandidaten von Michel Roth (1*) und Danny Khezzer verkostet. Aus diesen wählten sie zwei Finalgerichte aus. Diese wurden anschliessend an Bord des TGV Lyria Nr. 9781 um 18:17 Uhr Richtung Genf von den Reisenden in der Première Signature Klasse sowie im Bordbistro getestet. Auf Instagram konnten die Follower des TGV Lyria-Kanals für das Gericht abstimmen, dessen Optik sie am appetitlichsten fanden. Ihre Stimmen, kombiniert mit denen der Reisenden und der Chefköche, kürten Juliette Dufêtre zur grossen Siegerin.

Das Gewinnergericht an Bord des TGV Lyria

Das preisgekrönte Gericht wird auf der Herbst-Winter-Speisekarte 2026 von „La Table“ in der Première Signature Klasse des TGV Lyria stehen. Eine Auszeichnung, die es Juliette Dufêtre ermöglicht, ihr Hähnchen-Supreme mit 320 km/h zwischen Frankreich und der Schweiz auf Reisen zu schicken. „In einem so symbolträchtigen Ort wie dem Gare de Lyon zu kochen und mein Gericht anschliessend an Bord des TGV Lyria zu sehen, ist ein wahr gewordener Traum“, betonte sie.

Dieser Wettbewerb, organisiert in Zusammenarbeit mit gatesolutions, dem Partner von TGV Lyria für die Bordgastronomie, ermöglicht es TGV Lyria, die junge französisch-schweizerische Kulinarikszene zu fördern und das kulinarische Erbe weiterzugeben. Gleichzeitig werden begehrenswerte und technisch für den Bordservice umsetzbare Rezepte ausgewählt. Darüber hinaus bekräftigt der Wettbewerb das

Engagement des Unternehmens im Bereich Nachhaltigkeit - mit Fokus auf Herkunft, Saisonalität und ökologische Verantwortung.

Durch die Einbindung von Spitzenköchen, Reisenden und der Instagram-Community in die Bewertung wird die Karte „La Table“ optimal an die Erwartungen der Kundschaft angepasst und gleichzeitig die französisch-schweizerische Exzellenz verkörpert.

„Wir wollten jungen Talenten eine Bühne geben, damit sie ihre Kreativität voll zum Ausdruck bringen können. Die Idee war auch, neue Wege zu gehen, aus dem Gewohnten auszubrechen und am Bahnhof für Überraschung zu sorgen. Die Herausforderung für die Kandidaten war gross: im Herzen des Gare de Lyon zu kochen, an einem aussergewöhnlichen Ort und mit begrenzter Ausstattung im Vergleich zu einer Profiküche. Es war ein mutiges Projekt... welches erfolgreich umgesetzt worden ist.“ - Michel Roth

„Vor nicht allzu langer Zeit stand ich selbst an ihrer Stelle – mitten im Wettbewerb, mit Stress, aber auch mit dem unbändigen Willen, alles zu geben. Ich weiss, welcher Druck damit einhergeht, aber auch, welche unglaubliche Energie daraus entsteht. Und heute war die Herausforderung für Michel und mich dieselbe: ein französisch-schweizerisches Rezept zu kreieren, das den Bedingungen im Zug standhält... nur mit noch ein bisschen mehr Stress!“ - Danny Khezzar

„La Table“ - ein starkes Symbol der *Première Signature Klasse*

„Dieser Wettbewerb ist weit mehr als eine kulinarische Herausforderung: Er ist eine lebendige Art, unsere Welt erlebbar zu machen. Im Bahnhof zu kochen, die Reisenden abstimmen zu lassen, sie zum Probieren und Teilen einzuladen... all das verkörpert unsere Vision vom Reisen: ein Moment voller Emotion, Kultur und gemeinsamem Genuss.“ – Eric Dehlinger, CEO TGV Lyria

Der „Grand Concours Culinaire“ hat „La Table“, das gastronomische Angebot in der Première Signature Klasse, ins Rampenlicht gerückt. Als echtes Aushängeschild des Premiumangebots von TGV Lyria steht dieses am Platz servierte gastronomische Menü, kreiert vom Sternekoch Michel Roth (1*) und dem jungen Koch Danny Khezzar, für eine Reise, bei der jedes Detail zählt. Die Getränke sind an Bord unbegrenzt. Um dieses Erlebnis zu begleiten, hat Antoine Petrus, zweifacher Meilleur Ouvrier de France in Sommelierkunst und Service, sein Know-how in die Gestaltung harmonischer Speisen-Wein-Kombinationen eingebracht. Die Kollektion Fleur Nue, ein französisches Haus für aussergewöhnliche Tees und Aufgüsse, bietet eine Auswahl seltener biologischer Blüten aus den schönsten Gärten Frankreichs und der Schweiz. Von der Speise über den Komfort bis zur Aufmerksamkeit im Service umfasst das Première Signature Angebot ausserdem:

- einen personalisierten Empfang durch das binationale Personal mit Willkommensgetränk und Erfrischungstuch
- privilegierten Zugang zur SNCF Grand Voyageur Lounge in Paris-Gare de Lyon, um den Komfort vor oder nach der Reise zu verlängern
- seit 2025: exklusiven Zugang zu Presseinhalten sowie Express-Boarding in Paris-Gare de Lyon
- demnächst: ein Dessertteller am Ende des Essens und kleine Aufmerksamkeiten zur weiteren Aufwertung des Komforts und der Exklusivität an Bord

***gatesolutions* – Partner für nachhaltige Bordgastronomie**

Dieser Wettbewerb, organisiert in Zusammenarbeit mit gatesolutions, dem Partner von TGV Lyria für die Bordgastronomie seit 8 Jahren, veranschaulicht den gemeinsamen Willen, ein Know-how im Bereich hochwertiger kulinarischer Erlebnisse zu fördern, das an die Anforderungen des Bahnreisens angepasst ist. Zugleich steht er für die Aufwertung der Nachhaltigkeit des Angebots und der CSR-Verpflichtungen.

Aufbauend auf einer langjährigen Erfahrung im internationalen Airline-Catering entwickelt gatesolutions an Bord ein nachhaltiges Gastronomieangebot mit massgeschneiderten Gerichten, die speziell auf die Reisebranche zugeschnitten sind. Das Unternehmen setzt dabei auf ein weltweites Netzwerk, exzellente Logistikexpertise und kompromisslose Qualitätsansprüche.

gatesolutions entwickelt an Bord ein nachhaltiges Gastronomieangebot mit massgeschneiderten Gerichten, die auf die Reisebranche zugeschnitten sind. Die Marke legt besonderen Wert auf biologische Landwirtschaft und regionale Beschaffung: 46% der Zutaten sind bio oder zertifiziert, während 90% aus französischen Herkunfts- und Lieferketten stammen, das Fleisch ist grösstenteils französischer Herkunft, die Fische sind MSC-zertifiziert und vegetarische sowie vegane Rezepte stehen regelmässig auf der Karte. Mit dem EcoVadis-Label ausgezeichnet, unterstreicht gatesolutions sein Engagement für ökologische Verantwortung durch den Einsatz biobasierter und erneuerbarer Materialien.

Eine gefeierte erste Ausgabe

- Über 45 Bewerbungen aus Frankreich und der Schweiz
- 4 Finalisten, 1 Gewinnerin
- Hohes Engagement – Hunderte Reisende und Follower auf dem Bahnsteig, an Bord und auf Instagram

Über TGV Lyria

Im Jahr 2024 nutzten 5.7 Millionen Reisende das Angebot von TGV Lyria und bestätigten damit die Rolle des Unternehmens als führende Verbindung zwischen der Schweiz und Frankreich. Die täglich 17 Hin- und Rückfahrten bieten Kapazitäten für bis zu 18.000 Passagiere pro Tag, mit Reisezeiten von nur 3 Stunden zwischen Paris und Basel/Genf bzw. 4:04 Stunden Paris nach Zürich. TGV Lyria vereint die französisch-schweizerische Exzellenz und ist eine Tochtergesellschaft von SNCF-Voyageurs (74%) und den SBB (26%).

Über gatesolutions

Als Tochterunternehmen der gategroup baut gatesolutions auf eine langjährige Erfahrung in der Bordverpflegung der Luftfahrt auf. Das Unternehmen vereint eine weltweite Präsenz mit exzellentem kulinarischem Know-how und umfassender Expertise in der Steuerung komplexer Betriebsabläufe. gatesolutions entwickelt und liefert massgeschneiderte Gastronomielösungen sowie zubereitete Mahlzeiten für die Bereiche Gemeinschaftsverpflegung, Einzelhandel und Bahn-Catering. Dank modern ausgestatteter Produktionsküchen und fortschrittlicher Fertigungstechnologien stellt gatesolutions Komponenten in grossem Massstab her, die speziell auf die Anforderungen von Verkaufsstellen und Schnellgastronomieketten zugeschnitten sind. Auf diese Weise bietet das Unternehmen effiziente, flexible und hochwertige Food-Lösungen für industrielle Kunden und Standorte mit anspruchsvollen logistischen Rahmenbedingungen sowie abgelegene Standorte.

Eine Veranstaltung in Partnerschaft mit **gatesolutions**

Kiosk Agency / Pressekontakt Schweiz

[Julie Maio](#) : +41 44 450 49 48